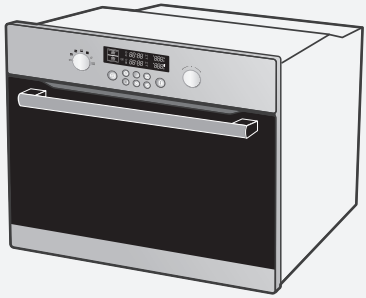
SAMSUNG

Instrukcja montażu i obsługi

# Piekarnik do zabudowy



**BT62FQBPST**
**BT62FQBFST**

Instrukcja obsługi

# *Spis treści*


**Korzystanie z instrukcji** . . . . . **2**

**Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa** . . . . . **2**

Bezpieczeństwo elektryczne . . . . . 2

Bezpieczeństwo podczas pracy . . . . . 3

**Instrukcja utylizacji** . . . . . **3**

**Montaż piekarnika** . . . . . **4**

Instrukcja bezpieczeństwa dla instalatora . . . . . 4

Montaż w niskiej szafce . . . . . 4

Podłączanie zasilania sieciowego . . . . . 5

Montaż w wysokiej szafce . . . . . 6

**Części i funkcje** . . . . . **7**

Piekarnik . . . . . 7

Przyciski sterowania piekarnikiem . . . . . 8

Funkcje specjalne . . . . . 8

Akcesoria . . . . . 9

Korzystanie z akcesoriów . . . . . 11

Wyłączenie awaryjne . . . . . 11

Wentylator chłodzący . . . . . 11

**Zanim rozpoczniesz** . . . . . **12**

Ustawianie zegara . . . . . 12

Czyszczenie początkowe . . . . . 13

**Korzystanie z piekarnika** . . . . . **14**

Ustawianie trybu separatora . . . . . 14

Ustawianie temperatury piekarnika . . . . . 18

Wyłączanie piekarnika . . . . . 19

Czas zakończenia . . . . . 19

Czas gotowania . . . . . 21

Opóźniony start . . . . . 23

Kuchenny wyłącznik czasowy . . . . . 25

Lampa piekarnika włączona/wyłączona . . . . . 25

Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi . . . . . 26

Wyłączanie sygnału dźwiękowego . . . . . 26

Funkcje piekarnika . . . . . 27

Potrawy testowe . . . . . 35

**Czyszczenie i konserwacja** . . . . . **36**

samoczyszczenie . . . . . 36

Czyszczenie parą . . . . . 37

Czyszczenie drzwiczek piekarnika . . . . . 40

Wymiana żarówki . . . . . 44

**Gwarancja i serwis** . . . . . **45**

Często zadawane pytania i rozwiązywanie problemów . . . . . 45

**Dane techniczne** . . . . . **47**

# *Korzystanie z instrukcji*

PL

*Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.*

*Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomoc w obsłudze i konserwacji urządzenia.*

*Prosimy o znalezienie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika oraz zachowanie jej na przyszłość.*

*W tekście instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole.*

**Ważne**

**Uwaga**

# *Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa*

*Montaż piekarnika może być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.*

## *Bezpieczeństwo elektryczne*

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać.

- Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez **elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia**.
- W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.
- **Naprawy** powinny być wykonywane jedynie przez **uprawnionego technika**. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
- Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.
- Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Tabliczka znamionowa znajduje się z prawej strony drzwiczki.
- Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

*OSTRZEŻENIE*

W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki, należy wyłączyć zasilanie urządzenia. Podczas pracy piekarnika wewnętrzne powierzchnie silnie się nagrzewają.

# *Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa (ciąg dalszy)*

PL

### *Bezpieczeństwo podczas pracy*

- Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.
- Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia.
- Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.
- Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze.
- Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary.
- Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.
- Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować do myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.
- Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.
- Żywność mrożona taka jak pizza, powinna być pieczona na grillu drucianym. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury.
- Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.
- W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Zachować ostrożność w przypadku otwierania drzwiczek przed końcem procedury czyszczenia parowego; woda na dnie jest gorąca.
- Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową i nie wolno na nim umieszczać żadnych blach do pieczenia ani puszek. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.
- Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika. W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.
- Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne bez odpowiedniego nadzoru osoby odpowiedzialnej, zapewniającej bezpieczne użytkowanie urządzenia.
- Nie wolno pozwalać małym dzieciom bawić się urządzeniem.
- W przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć go przed samoczyszczeniem, a w czasie samoczyszczenia pirolitycznego w piekarniku nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne.
- Podczas samoczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- Małe ilości jedzenia wymagają krótszego czasu gotowania lub podgrzewania. Gdy ustawione są normalne czasy, jedzenie może się przegrzać i spalić.

# *Instrukcja utylizacji*

*Utylizacja materiału opakowania*

- Materiał wykorzystany do zapakowania urządzenia podlega recyklingowi.
- Materiał opakowania wyrzucić do odpowiedniego pojemnika w lokalnym zakładzie utylizacji odpadów.

*Utylizacja starych urządzeń*

*OSTRZEŻENIE*

Przed utylizacją starych urządzeń należy uniemożliwić ich pracę tak, aby nie mogły stać się źródłem zagrożenia.

**Aby to zrobić, należy odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego i usunąć przewód zasilający.**

W celu ochrony środowiska konieczne jest, aby stare urządzenia były utylizowane we właściwy sposób.

- Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi.
- Informacje o datach zbiórek oraz o publicznych miejscach utylizacji odpadów można uzyskać w lokalnym zakładzie utylizacji lub od władz lokalnych.

# *Montaż piekarnika*

PL

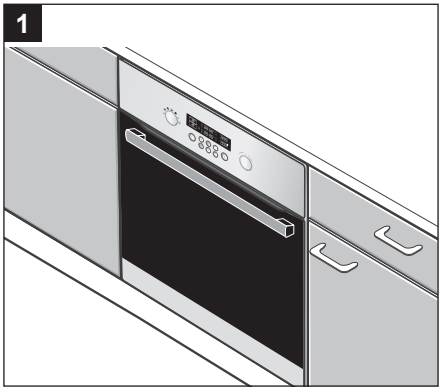
☛ Montaż elektryczny urządzenia musi być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka.
Piekarnik musi zostać zainstalowany zgodnie z dostarczonymi instrukcjami.
Po zamontowaniu należy usunąć z drzwiczek ochronną powłokę winylową.
Po zamontowaniu należy usunąć z powierzchni wewnętrznych piekarnika taśmę ochronną.

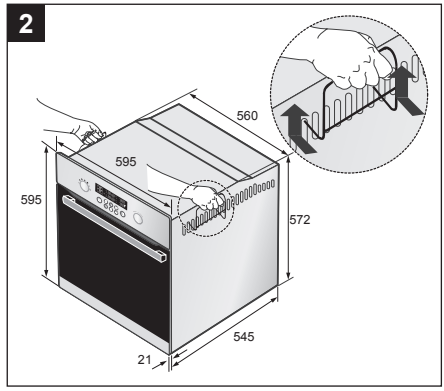
## *Instrukcja bezpieczeństwa dla instalatora*

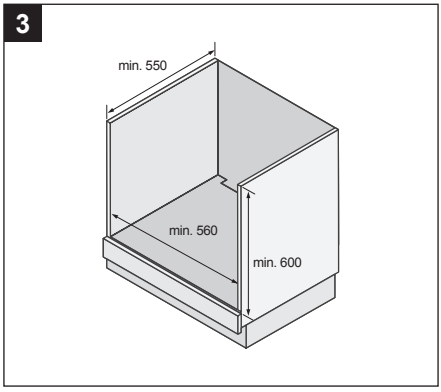
- Instalacja musi gwarantować ochronę przez częściami elektrycznymi znajdującymi się od napięciem.
- Jednostka w której zamontowane jest urządzenie musi spełniać wymagania normy DIN 68930 w zakresie stabilności.

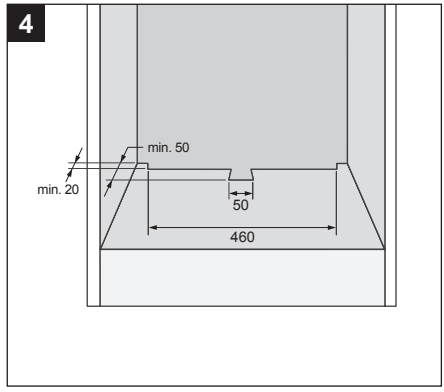
## *Montaż w niskiej szafce.*

- Zachować wymagania minimalnych odstępów.
- Zamocować piekarnik na miejscu za pomocą wkrętów umieszczonych po przeciwnych stronach piekarnika.



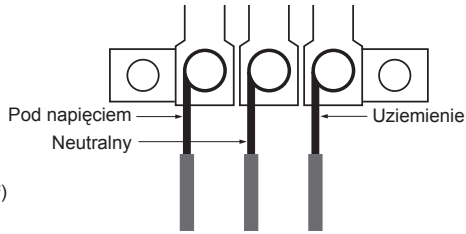



PL

**5**




Podłączenie piekarnika do zasilania
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)

### *Podłączanie zasilania sieciowego*

Połączenie elektryczne musi zostać wykonane przez elektryka na płytce połączeniowej umieszczonej z tyłu urządzenia, który musi zapewnić zgodność podłączenia urządzenia z instrukcją montażu oraz lokalnymi przepisami.

Jeżeli urządzenie nie jest podłączone do sieci zasilającej za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy przy źródle zasilania zamontować wyłącznik odcinający wszystkie bieguny (ze stykami w odległości co najmniej 3 mm).

- Po włączeniu zasilania inicjowana jest elektronika piekarnika, co powoduje wyłączenie na kilka sekund jego oświetlenia. Przewód elektryczny (H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) musi być wystarczająco długi, aby można go było podłączyć do piekarnika do zabudowy stojącego na podłodze przed jednostką w której zostanie zamontowany.

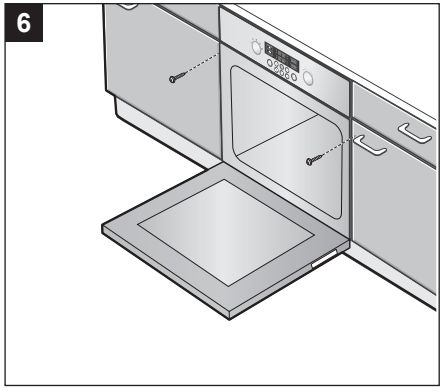
  Otworzyć tylną pokrywę piekarnika na dole (za pomocą płaskiego śrubokrętu) i przed zamontowaniem przewodów na odpowiednie zaciski całkowicie wykręcić wkręt łączący i zacisk przewodu.

Przewód uziemiający musi zostać podłączony do zacisku ( ⏚ ) piekarnika.

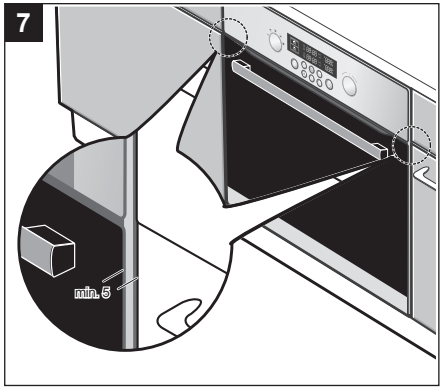
Jeżeli piekarnik jest podłączony do zasilana za pomocą wtyczki, musi być ona dostępna po zamontowaniu piekarnika.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie wypadku spowodowanego brakującym lub wadliwym uziemieniem.

**6**



**7**



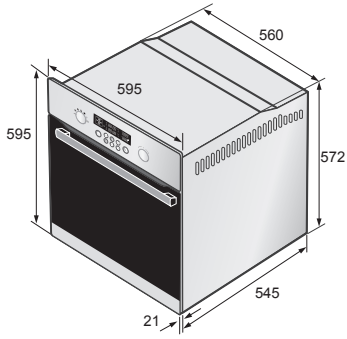
PL

### *Montaż w wysokiej szafce*

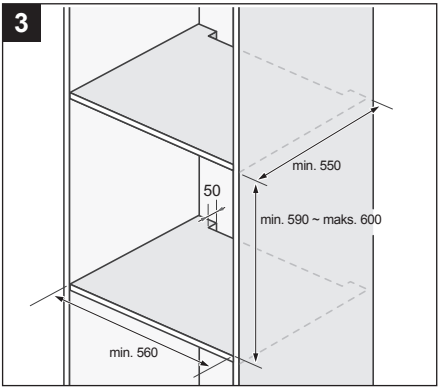
- Zachować wymagania minimalnych odstępów.
- Piekarnik powinien zostać wsunięty na miejsce pod odpowiednim kątem.

**1**

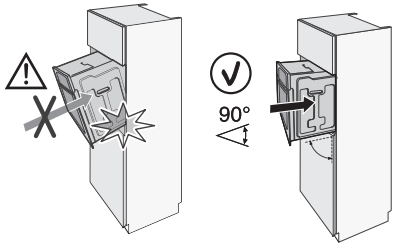
**2**



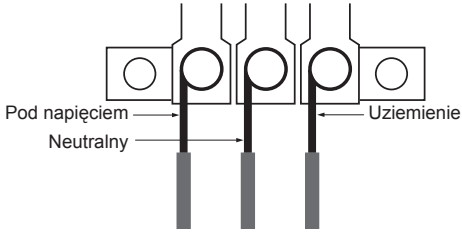

**3**




**4**



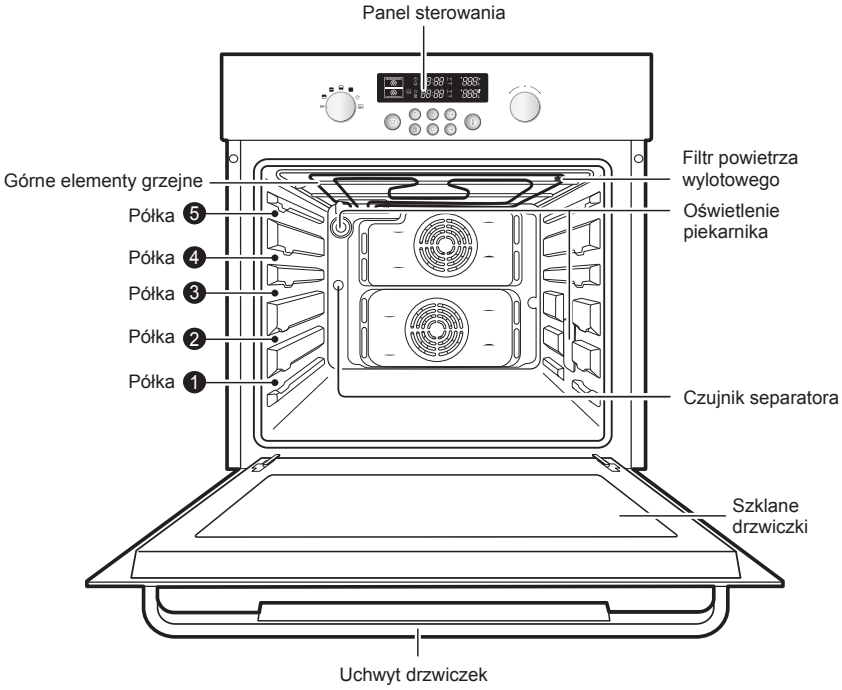

**5**




Podłączenie piekarnika do zasilania
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)

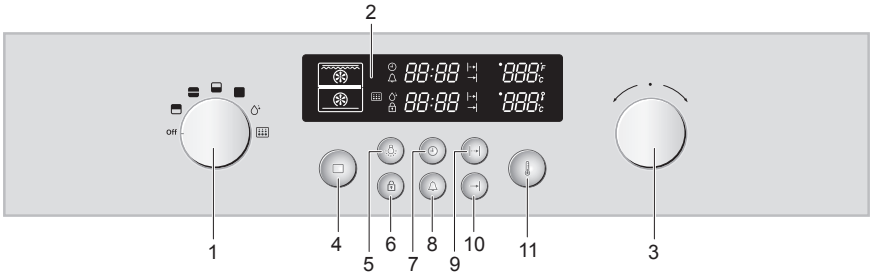
PL

## *Piekarnik*




✉ Półki są numerowane od dołu do góry.
Półka 4 i 5 są wykorzystywane głównie do grillowania.
W celu określenia odpowiedniej półki do gotowania określonych potraw prosimy zapoznać się z zasadami przygotowywania potraw znajdującymi się w niniejszej instrukcji.

## *Przyciski sterowania piekarnikiem*




1. Pokrętło wyboru separatora
2. Wyświetlacz
3. Pokrętło regulacji czasu/ temperatury
4. Przycisk piekarnika
5. Przycisk lampki
6. Przycisk blokady rodzicielskiej
7. Przycisk zegara
8. Przycisk kuchennego wyłącznika czasowego
9. Przycisk czasu gotowania
10. Przycisk czasu zakończenia
11. Przycisk temperatury

✉ **Pokrętło wyboru separatora** i **pokrętło regulacji czasu/temperatury** są wciskanymi pokrętłami. Aby ich użyć, należy je wcisnąć i obrócić.

## *Funkcje specjalne*

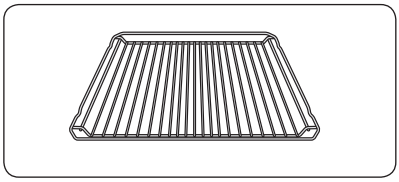
Piekarnik wyposażony jest w następujące funkcje specjalne.

- Tryby separatora: Po włożeniu separatora, funkcja separatora urządzenia umożliwia niezależne gotowanie w dwóch oddzielonych częściach komory piekarnika, poprawiając sprawność energetyczną i wygodę użytkowania.
- Czyszczenie parą: Funkcja samoczyszczenia piekarnika wykorzystuje moc pary do przenikania przez tłuszcz i brud w celu bezpiecznego czyszczenia wnętrza piekarnika.

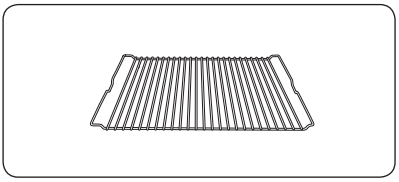
# *Części i funkcje (ciąg dalszy)*

## *Akcesoria*

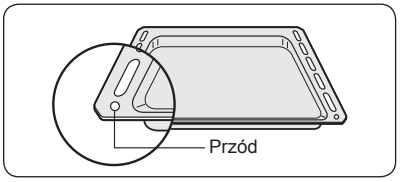
*Piekarnik wyposażony jest w następujące akcesoria.*



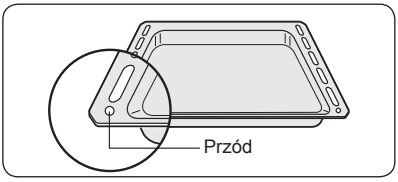
**1** **Grill druciany**: do talerzy, blach na ciasto, blach do pieczenia i grillowania.



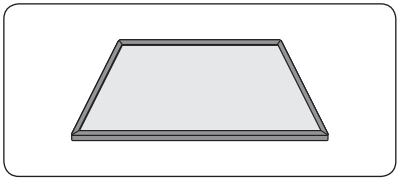
**2** **Ruszt druciany**: do pieczenia.



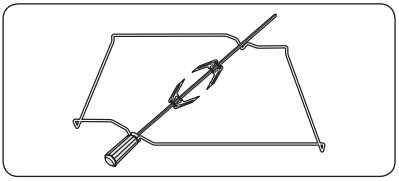

**3** **Blacha do pieczenia**: do ciast i kruchych ciastek.




**4** **Blacha głęboka**: do pieczenia lub zbierania soków z mięsa lub skapującego tłuszczu.

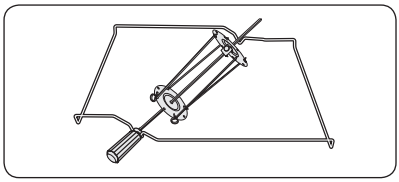


**5** **Separator**: do dzielenia komory piekarnika na używane części — górną, dolną lub obie. Wstawić na półkę 3. Znajduje się tam na tylnej ściance czujnik separatora. Separator należy wsunąć do samego końca.



**6** **Ruszt** składa się ze szpikulca, 2 par widełek, zdejmowanego uchwytu i podpórki; całość zakładana na 3. półkę od dołu. Aby korzystać z rusztu, należy włożyć ruszt do otworu w tylnej ściance komory piekarnika. Podczas korzystania z rusztu głęboką blachę należy umieścić na półce 1.

PL



**7** **Ruszt i przyrząd do szaszłyków**
(BT62FQBFST)

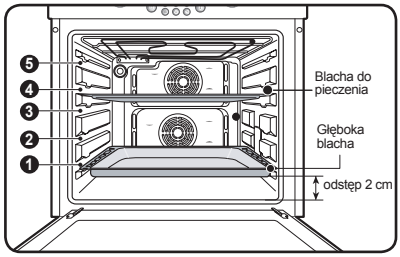
KORZYSTANIE:

- Umieścić głęboką blachę (bez stojaka) na półce 1 w celu zebrania soków lub na dole piekarnika, jeżeli kawałek mięsa do upieczenia jest zbyt duży.
- Nałożyć jedną z par widełek na ruszt i umieścić na ruszczcie kawałek mięsa do upieczenia.
- Obgotowane ziemniaki lub warzywa można umieścić wokół krawędzi głębokiej blachy, aby upiec je w tym samym czasie.
- Umieścić podpórkę na środku półki i ustawić tak, aby element w kształcie “v” znajdował się z przodu.
- Aby ułatwić wkładanie rożna, uchwyt powinien być przykręcony do tępego końca.
- Ustawić rożno na podpórce zaostrzonym końcem skierowanym do środka i delikatnie pchać aż końcówka rożna wejdzie do mechanizmu obracania z tylu piekarnika. Tępy koniec różna musi spoczywać na elemencie w kształcie “v”. (Rożen ma dwa ucha, które powinny znajdować się jak najbliżej drzwiczek piekarnika, tak aby zatrzymać ruch do przodu rożna; ucha służą również jako rączka dla uchwytu).
- Przed gotowaniem odkręcić uchwyt. Po zakończeniu gotowania z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki.

*OSTRZEŻENIE*

Wszystkie elementy wyposażenia oraz niestabilne akcesoria powinny zostać wyjęte na czas czyszczenia katalitycznego.

# *Części i funkcje (ciąg dalszy)*




Blacha do pieczenia, głęboka blacha i druciany grill należy odpowiednio wsunąć w prowadnice boczne.

Podczas wyjmowania przygotowanych produktów z piekarnika należy uważać na gorące przybory kuchenne i powierzchnie.

**Przykład** Półka 1: Głęboka blacha
Półka 4: Blacha do pieczenia

✉ Podczas korzystania z głębokiej blachy lub blachy do pieczenia zbierającej soki skapujące z pieczonej żywności należy upewnić się, że blacha jest prawidłowo umieszczona w prowadnicach bocznych. Dopuszczenie do kontaktu tych akcesoriów z dolną powierzchnią piekarnika może spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej. Blachy i misy umieszczane na półce 1 powinny znajdować się co najmniej 2 cm nad dolną powierzchnią piekarnika.

## *Korzystanie z akcesoriów*

**Separator, druciany grill, blacha do pieczenia i głęboka blacha**

### *Ustawianie separatora*

Włożyć separator na półkę 3 piekarnika.

### *Ustawianie grilla drucianego*

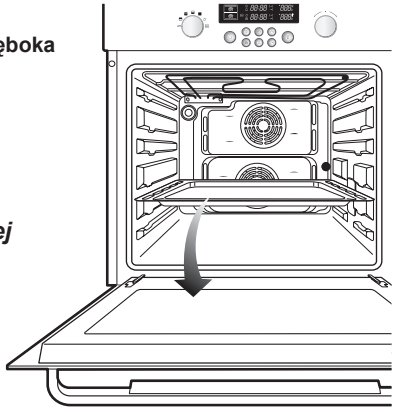
Włożyć grill na dowolną półkę.

### *Ustawianie blachy do pieczenia lub głębokiej blachy*

Włożyć blachę do pieczenia i/lub głęboką blachę na dowolną półkę.

*OSTRZEŻENIE*

Aby gotować w części górnej komory, dolnej lub obu, należy włożyć separator.



## *Wyłączenie awaryjne*

- Jeżeli nie zostanie wprowadzony czas gotowania, piekarnik wyłączy się automatycznie po podanych poniżej czasach.

### *Czasy wyłączenia dla różnych ustawień temperatury*

| | |
|---|---|
| Poniżej 105°C | 16 godzin |
| Od 105°C do 240°C | 8 godzin |
| Od 245°C do 300°C | 4 godziny |

- Obwód elektryczny tego piekarnika wyposażony jest w system termicznego odcinania zasilania. Jeżeli piekarnik nagrzeje się do nienormalnie wysokiej temperatury, system powinien na pewien okres czasu odciąć zasilanie elementów grzejnych.

## *Wentylator chłodzący*

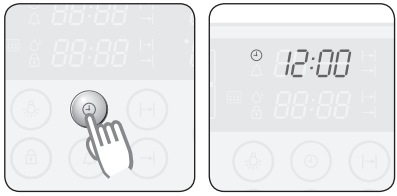
W czasie gotowania wentylator powoduje usuwanie gorącego powietrza przez przód piekarnika.

- Wentylator chłodzenia będzie pracował również po użyciu piekarnika. Wyłączy się on, kiedy temperatura wewnątrz szafki spadnie do 60°C lub po 22 minutach.

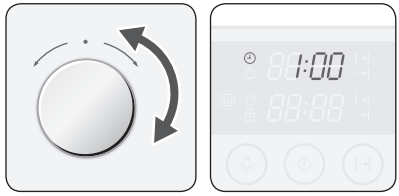
PL

## *Ustawianie zegara*

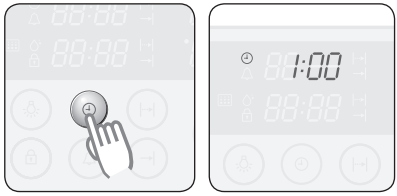
*Kiedy piekarnik zostanie po raz pierwszy podłączony do zasilania wyświetlacz na panelu sterowania zapili się na krótko. Po 3 sekundach ikona zegara i cyfry 12:00 zaczną migać na wyświetlaczu. Piekarnika nie można obsługiwać dopóki nie zostanie ustawiony zegar.*



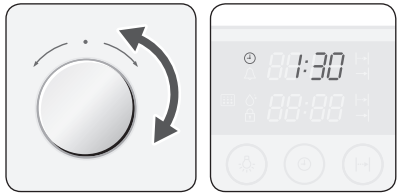

**1** Piekarnika nie działa dopóki nie zostanie ustawiony zegar. "🕒" i "12:00" będą migać na wyświetlaczy, kiedy po raz pierwszy włączone zostanie zasilanie urządzenia. Naciśnij **przycisk zegara**. "🕒" i "12: " będą migać.



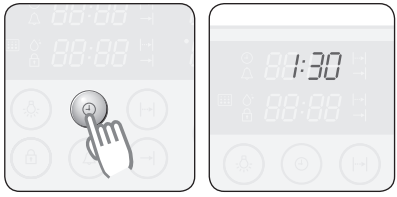

**2** Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby ustawić godzinę.
**Przykład** Aby ustawić 1:30
Odczekaj około 10 sekund. Zegar przestanie migać i pokaże ustawioną godzinę.




**3** Naciśnij **przycisk zegara**. "🕒" i ":00 " będą migać.




**4** Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby ustawić minuty. "🕒" będzie migać.




**5** Naciśnij **przycisk zegara**, aby zakończyć ustawianie zegara i poczekaj około 10 sekund. "🕒" zniknie, a "30" przestanie migać. Na wyświetlaczu widoczna jest ustawiona godzina. Urządzenie jest gotowe do użycia.

### *Czyszczenie początkowe*

*Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić piekarnik.*

☛ Nie używać ostrych lub szorstkich środków do czyszczenia. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni piekarnika. W przypadku piekarników z frontami emaliowanymi, należy stosować dostępne w handlu środki do czyszczenia.

### *Czyszczenie wnętrza piekarnika*

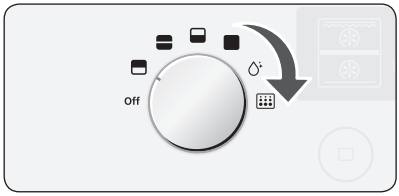
1. Otwórz drzwiczki. Zapali się lampka piekarnika.
2. Oczyść wszystkie blachy piekarnika, akcesoria i prowadnicze boczne za pomocą ciepłej wody lub płynu do czyszczenia i wytrzyj do sucha za pomocą miękkiej, czystej szmatki.
3. Wyczyść wnętrze piekarnika w ten sam sposób.
4. Wytrzyj przód urządzenia za pomocą wilgotnej szmatki.

Sprawdź, czy został ustawiony prawidłowy czas na zegarze. Wyjmij akcesoria przed użyciem i uruchom piekarnik na ustawieniu konwekcyjnym przy 200°C przez 1 godzinę. Wystąpi wyraźny zapach; jest to zjawisko normalne, ale należy sprawdzić, czy kuchnia jest dobrze wentylowana w tym okresie przygotowawczym.

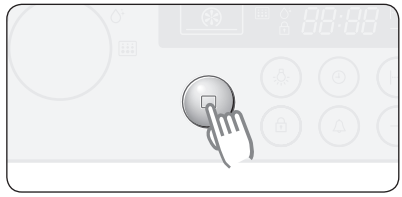
PL

### *Ustawianie trybu separatora*

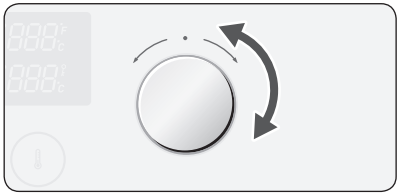
Do pracy w trybie komory górnej, dwu komór i komory dolnej włożyć separator w położeniu “OFF” (Wyłączone) **Pokrętła wyboru separatora**. Dla trybu pracy z jedna komorą wyjmij separator przy pokrętle w położeniu “OFF” (Wyłączone). Następnie należy obrócić **pokrętło wyboru separatora**, aby wybrać ;pożądany tryb pracy. Więcej informacji na ten temat znajduje się w tabeli poniżej.




**1** Obrócić **pokrętło wyboru separatora**, aby wybrać ;pożądaną cześć.



**2** Naciśnij przycisk **piekarnika**.



**3** Obróć **pokrętło regulacji czasu/temperatury**, aby wybrać pożądaną funkcję piekarnika. Jeżeli upłynęły 3 sekundy i nie zostały dokonane żadne dalsze regulacje, piekarnik zacznie automatycznie pracować w wybranym trybie i funkcji.

| Tryb separatora | Oznaczenie | Funkcja piekarnika | Włożyć separator | Informacja o użytkowaniu |
|---|---|---|---|---|
| Wyłączony | Off | | | |
| Tryb górnej komory | | **1.** Tryb konwekcyjny<br>**2.** Podgrzewanie od góry + Tryb konwekcyjny<br>**3.** Duży grill | Tak | Tryb ten zaoszczędza energie i czas podczas gotowania małych ilości jedzenia. |
| Tryb obu komór | | Działanie zarówno górnej jak i dolnej części | Tak | Możesz jednocześnie gotować dwie potrawy w różnych temperaturach. |
| Tryb dolnej komory | | **1.** Tryb konwekcyjny<br>**2.** Podgrzewanie od dołu + Tryb konwekcyjny | Tak | Tryb ten zaoszczędza energie i czas podczas gotowania małych ilości jedzenia. |

# *Korzystanie z piekarnika (ciąg dalszy)*

| Tryb separatora | Oznaczenie | Funkcja piekarnika | Włożyć separator | Informacja o użytkowaniu |
|---|---|---|---|---|
| Tryb jednej komory | | **1.** Tryb konwekcyjny<br>**2.** Podgrzewanie od góry + Tryb konwekcyjny<br>**3.** Tryb konwencjonalny<br>**4.** Duży grill<br>**5.** Mały grill<br>**6.** Podgrzewanie od dołu + Tryb konwekcyjny | Nie | |
| Tryb czyszczenia parą | | | Nie | |
| Tryb samoczyszczenia | | **1.** P1<br>**2.** P2<br>**3.** P3 | Nie | |

### *Tryb górnej komory*

Działa tylko górny element grzejny. Separator powinien być włożony.

Konwekcja

Podgrzewanie od góry + Tryb konwekcyjny

Duży grill

### *Tryb dolnej komory*

Działa tylko dolny element grzejny. Separator powinien być włożony.

Konwekcja

Podgrzewanie od dołu + Tryb konwekcyjny

PL

### *Tryb obu komór*

Tryb górnej i dolnej komory działają jednocześnie. Można ustawić, który tryb uruchamia się pierwszy. Kiedy gotowanie jednej z potraw w trybie obu komór zostanie zakończone i chcesz zmienić czas gotowania lub temperaturę w drugiej komorze, obróć **pokrętło wyboru separatora**, aby wybrać tryb (komory górnej lub dolnej) która ma być kontynuowany. Separator powinien być włożony.

**Tryb obu komór 1:** Jako pierwszy uruchamiany jest tryb komory górnej. Kiedy naciśnięty zostanie **przycisk piekarnika** lub kiedy przez 15 sekund po ustawieniu trybu górnej komory nie było żadnej regulacji, piekarnik przejdzie do trybu komory dolnej.

Konwekcja

Podgrzewanie od góry + Tryb konwekcyjny

Duży grill

**Tryb obu komór 2:** Kiedy uruchamiany jest tryb komory górnej, jeżeli naciśnięty zostanie **przycisk piekarnika** lub kiedy przez 15 sekund nie było żadnej regulacji, piekarnik przejdzie do trybu komory dolnej. Tryb górnej i dolnej komory działają jednocześnie.

Konwekcja

Podgrzewanie od dołu + Tryb konwekcyjny

PL

***Tryb jednej komory***

Konwekcja

Podgrzewanie od góry + Tryb konwekcyjny

Tryb konwencjonalny

Duży grill

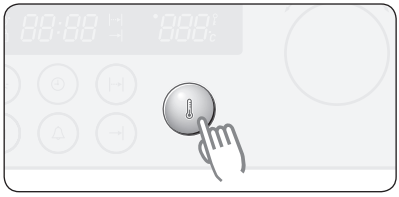
Mały grill

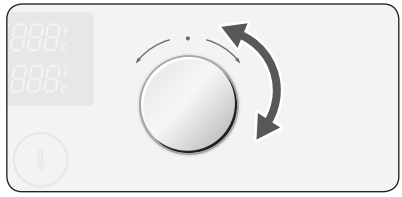
Podgrzewanie od dołu + Tryb konwekcyjny

PL

### *Ustawianie temperatury piekarnika*

#### *W trybach komory pojedynczej, górnej i dolnej*





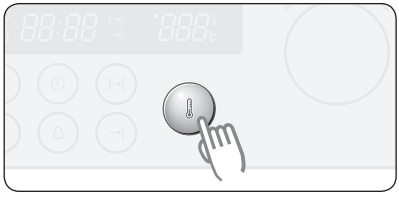
**1** Naciśnij przycisk **temperatury**.

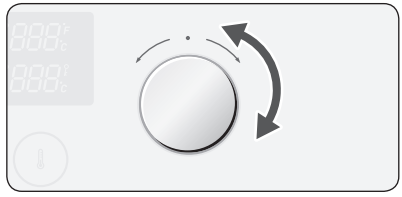
**2** Obróć **pokrętło regulacji czasu/temperatury**, aby ustawić temperaturę z odstępem co 5°C.

| | |
|---|---|
| Tryb jednej komory (duży i mały grill) | 40°C – 250°C (40°C – 300°C) |
| Tryb górnej komory | 40°C – 250°C |
| Tryb dolnej komory | 40°C – 250°C |

✉ Temperatura może być regulowana w czasie gotowania.
W trybie ustawień piekarnika górny i dolny element grzejny są włączane i wyłączane na pewien czas cyklicznie za pomocą procesora gotowania, w celu wyregulowania i utrzymania temperatury.

#### *W trybie obu komór*





**1** Naciśnij przycisk **temperatury** (tryb komory górnej).
Naciśnij przycisk **temperatury** dwukrotnie (tryb komory dolnej).

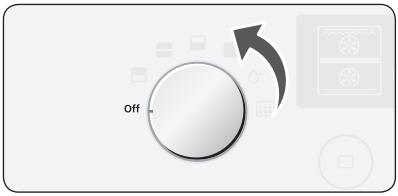
**2** Obróć **pokrętło regulacji czasu/temperatury**, aby ustawić temperaturę z odstępem co 5°C.

| | |
|---|---|
| Tryb jednej komory (duży grill) | 160°C – 250°C (200°C – 250°C) |
| Tryb dolnej komory | 160°C – 250°C |

✉ Temperatura może być regulowana w czasie gotowania.

# *Korzystanie z piekarnika (ciąg dalszy)*

## *Wyłączanie piekarnika*

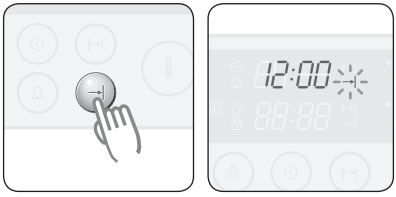



Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić **pokrętło wyboru separatora** do położenia "**OFF**" (Wyłączone).

## *Czas zakończenia*

Można ustawić czas zakończenia w czasie gotowania.

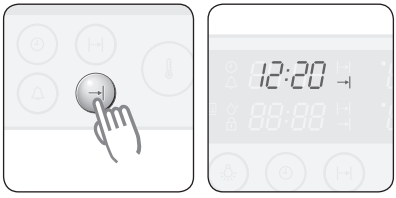
### *W trybach komory pojedynczej, górnej i dolnej*




**1** Naciśnij przycisk **czasu zakończenia**.

**Przykład** Aktualny czas to 12:00

**2** Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać wymagany czas zakończenia.




**3** Naciśnij przycisk **czasu zakończenia**.

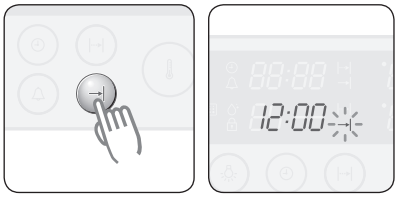
Piekarnik automatycznie pracuje z wybranym czasem zakończenia o ile **przycisk czasu zakończenia** nie zostanie wciśnięty w ciągu 5 sekund.

✉ W czasie gotowania, w celu uzyskania lepszych rezultatów, możesz regulować uprzednio ustawiony czas zakończenia za pomocą **pokrętła regulacji czasu/ temperatury**.

PL

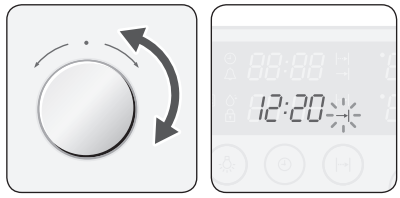
### *W trybie obu komór*

Czasy zakończenia dla trybu komory górnej i dolnej mogą zostać wybrane za pomocą **przycisku czasu zakończenia** i **pokrętła regulacji czasu/temperatury**.

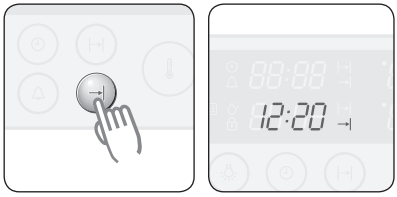



**1** Naciśnij **przycisk czasu zakończenia** dwukrotnie (tryb komory dolnej).

**Przykład** Aktualny czas to 12:00




**2** Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać wymagany czas zakończenia.




**3** Naciśnij przycisk **czasu zakończenia**.
Piekarnik pracuje z wybranym czasem zakończenia o ile **przycisk czasu zakończenia** nie zostanie wciśnięty w ciągu 5 sekund.

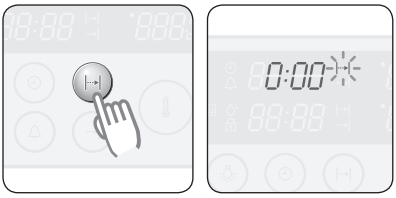
✉ W czasie gotowania, w celu uzyskania lepszych rezultatów, możesz regulować uprzednio ustawiony czas zakończenia za pomocą **pokrętła regulacji czasu/ temperatury**.

PL

### *Czas gotowania*

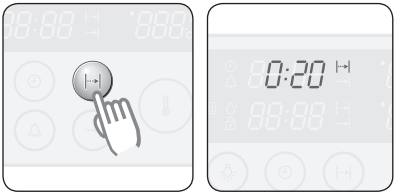
Możesz ustawić czas gotowania w czasie gotowania.

***W trybach komory pojedynczej, górnej i dolnej***




**1** Naciśnij **przycisk czasu gotowania**.

**2** Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać wymagany czas gotowania.



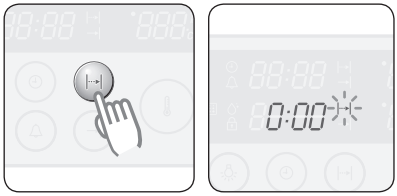

**3** Naciśnij **przycisk czasu gotowania**. Piekarnik pracuje z wybranym czasem gotowania o ile **przycisk czasu gotowania** nie zostanie wciśnięty w ciągu 5 sekund.

✉ W czasie gotowania, w celu uzyskania lepszych rezultatów, możesz regulować uprzednio ustawiony czas gotowania za pomocą **pokrętła regulacji czasu/ temperatury**.

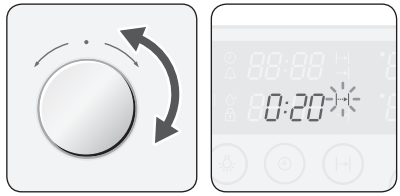
PL

### *W trybie obu komór*

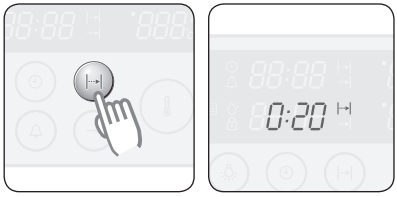
Czasy gotowania dla trybu komory górnej i dolnej mogą zostać wybrane za pomocą **przycisku czasu gotowania** i **pokrętła regulacji czasu/temperatury**.




**1** Naciśnij **przycisk czasu gotowania** dwukrotnie (tryb komory dolnej).




**2** Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać wymagany czas gotowania.




**3** Naciśnij **przycisk czasu gotowania**. Piekarnik pracuje z wybranym czasem gotowania o ile **przycisk czasu gotowania** nie zostanie wciśnięty w ciągu 5 sekund.

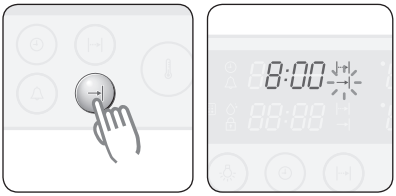
✉ W czasie gotowania, w celu uzyskania lepszych rezultatów, możesz regulować uprzednio ustawiony czas gotowania za pomocą **pokrętła regulacji czasu/ temperatury**.

PL

## *Opóźniony start*

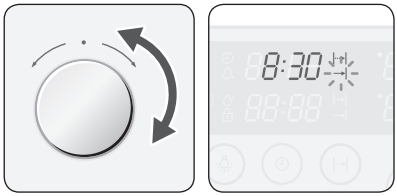
### *Przypadek 1 - czas gotowania został wprowadzony najpierw*

Jeżeli czas zakończenia zostanie wprowadzony po ustawianiu czasu gotowania, obliczane są czas gotowania i czas zakończenia i jeżeli konieczne piekarnik ustawia opóźniony punkt startu.



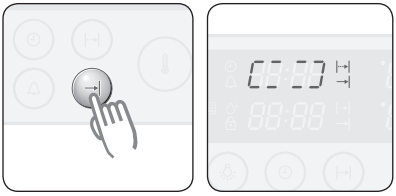

**1** Naciśnij przycisk **czasu zakończenia**.

**Przykład** Aktualny czas to 3:00 a wymagany czas gotowania to 5 godzin.




**2** Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać czas zakończenia.

**Przykład** Chcesz gotować przez 5 godzin i zakończyć o 8:30.



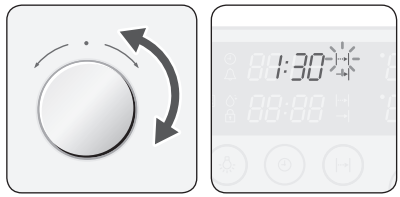
**3** Naciśnij przycisk **czasu zakończenia**. Do chwili punktu opóźnionego startu wyświetlany jest symbol “ ” (Gotowość).

PL

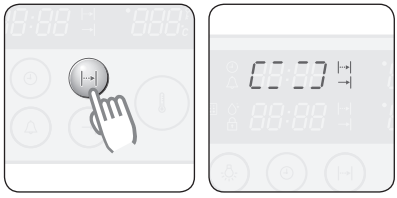
***Przypadek 2 - czas zakończenia został wprowadzony najpierw***

Jeżeli czas gotowania zostanie wprowadzony po ustawianiu czasu zakończenia, obliczane są czas gotowania i czas zakończenia i jeżeli konieczne piekarnik ustawia opóźniony punkt startu.

***1*** Naciśnij **przycisk czasu gotowania**.
**Przykład** Aktualny czas to 3:00 a wymagany czas zakończenia to 5:00.



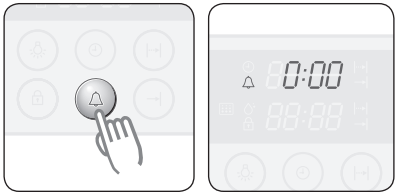

***2*** Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać czas gotowania.
**Przykład** Chcesz gotować przez 1 godzinę i 30 minut i zakończyć o 5:00.



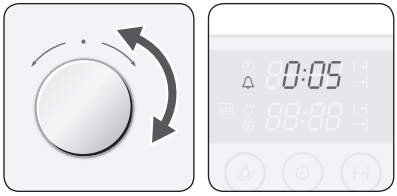
***3*** Naciśnij **przycisk czasu gotowania**. Do chwili punktu opóźnionego startu wyświetlany jest symbol “ ” (Gotowość).

# *Korzystanie z piekarnika (ciąg dalszy)*

## *Kuchenny wyłącznik czasowy.*




**1** Naciśnij jeden raz przycisk **kuchennego wyłącznika czasowego**. “ 🔔 ” miga.



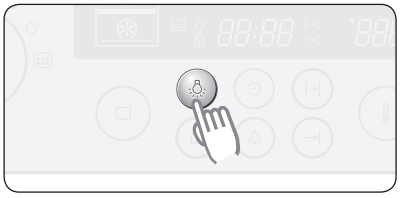

**2** Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać wymagany czas.

**Przykład** 5 minut

**3** Naciśnij przycisk **kuchennego wyłącznika czasowego**, aby uruchomić kuchenny wyłącznik czasowy. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

✉ Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk **kuchennego wyłącznika czasowego**, aby wyzerować wyłącznik czasowy.

## *Lampa piekarnika włączona/wyłączona*



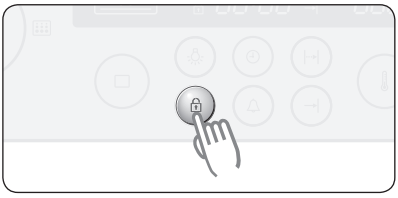
**1** Naciśnij **przycisk Lampa**.

| | |
|---|---|
| 1-szy | Górna i dolna |
| 2-gi | Górna |
| 3-ci | Dolna |
| 4-ty | Wyłączona |

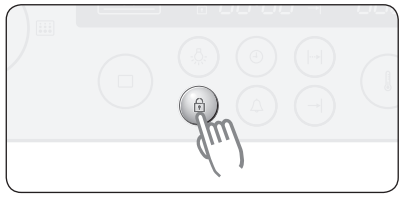
✉ Lampa włącza się i wyłącza we wskazanej kolejności niezależnie od pracy.

✉ Lampa wyłącza się automatycznie po 2 minutach.

## *Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi*



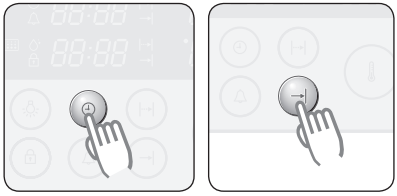
**1** Naciśnij i przytrzymaj **przycisk blokady rodzicielskiej** przez 3 sekundy. ( 🔒 ) pojawi się na wyświetlaczu.



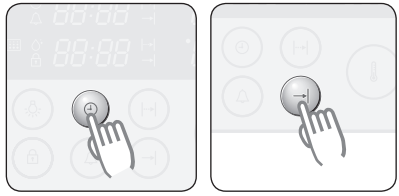
**2** Ponownie naciśnij i przytrzymaj **przycisk blokady rodzicielskiej** przez 3 sekundy w celu odblokowania.

✉ Po zablokowaniu wszystkie przyciski i pokrętła, za wyjątkiem **pokrętła wyboru separatora** oraz przycisk odblokowania nie będą działać. Blokada dostępna jest zarówno, gdy piekarnik pracuje oraz gdy nie jest używany.

## *Wyłączanie sygnału dźwiękowego*



**1** Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **zegara** i **czasu zakończenia** przez 3 sekundy.



**2** Aby ponownie wyłączyć sygnał dźwiękowy, ponownie naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **zegara** i **czasu zakończenia** przez 3 sekundy.

# *Korzystanie z piekarnika (ciąg dalszy)*

## *Funkcje piekarnika*

*Piekarnik posiada następujące funkcje*

### *Tryby piekarnika*

W poniższej tabeli przedstawiono różne tryby pracy i ustawienia piekarnika

Skorzystaj z tabeli zasad przygotowywania potraw dla tych trybów na kolejnych stronach jako wskazówek do gotowania.

| | |
|---|---|
| | **Tryb konwencjonalny**<br>Żywność jest podgrzewana przez górny i dolny element grzejny. Ustawienie to jest przydatne do pieczenia ciast i opiekania. |
| | **Podgrzewanie od góry + tryb konwekcyjny**<br>Zalecamy ten tryb do pieczenia mięsa. Działa górny element grzejny i wentylatory wymuszające cyrkulację gorącego powietrza ogrzewanego przez górny element grzejny i element grzejny w tylnej ściance. |
| | **Konwekcja**<br>Żywność jest ogrzewana gorącym powietrzem z tylnego elementu grzejnego i rozprowadzanym przez dwa wentylatory. Ustawienie to zapewnia równomierne ogrzewanie i jest idealne do żywności mrożonej, jak również ciast i rogalików.<br>Tryb ten może zostać wykorzystany do pieczenia w dwóch obszarach. |
| | **Duży grill**<br>Żywność jest podgrzewana przez górne elementy grzejne. Zalecamy ten tryb do grillowania steków, kiełbasek i tostów z serem. |
| | **Mały grill**<br>Tryb ten jest idealny do grillowania niewielkich ilości żywności takich jak bagietki, ser lub filety rybne.<br>Umieścić żywność na środku grilla ponieważ działa jedynie niewielki element grzejny na środku. |
| | **Podgrzewanie od dołu + Tryb konwekcyjny**<br>Dolny element grzejny i element grzejny tylnej ścianki zapewniają gorące powietrze, którego cyrkulację wymuszają wentylatory. Tryb ten jest idealny do pieczenia żywności takiej jak quiche, pizza, chleb i sernik. |

# *Korzystanie z piekarnika (ciąg dalszy)*

**1. Tryb konwencjonalny**

Sugerowana temperatura: 200°C

Funkcja konwekcji jest idealna od pieczenia i opiekania żywności ułożonej na stojaku.

Działają równocześnie dolne i górne elementy grzejne utrzymujące temperaturę piekarnika.

W trybie konwencjonalnym zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

| Produkt żywnościowy | Półka | Akcesoria | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|
| **Mrożona lasagne (500 - 1000 g)** | 3 | Grill | 180-200 | 40-50 |
| **Cała ryba (np. dorada) (300 - 1000 g) 3-4 nacięcia z każdej strony ODROBINA OLEJU** | 3 | Ruszt druciany + głęboka blacha | 240 | 15-20 |
| **Filety rybne (500 - 1000 g) 3-4 nacięcia z każdej strony ODROBINA OLEJU** | 3 | Blacha do pieczenia | 200 | 13-20 |
| **Mrożone kotlety (350 - 1000 g) siekane mięso z wypełnieniem z szynki, sera lub pieczarek ODROBINA OLEJU** | 3 | Blacha do pieczenia | 200 | 25-35 |
| **Mrożone kotlety z mięsa mielonego, marchew, buraki lub ziemniaki (350 - 1000 g) ODROBINA OLEJU** | 3 | Blacha do pieczenia | 200 | 20-30 |
| **Kotlety wieprzowe z kością (500 - 1000 g) ODROBINA OLEJU, DODAĆ SOLI I PIEPRZU** | 3/2 | Ruszt druciany/ głęboka blacha | 200 | 40-50 |
| **Pieczone ziemniaki (cięte na pół) (500 - 1000 g)** | 3 | Blacha do pieczenia | 180-200 | 30-45 |
| **Zawijanie mięso mrożone z nadzieniem z pieczarek (500 - 1000 g) ODROBINA OLEJU** | 3 | Blacha do pieczenia | 180-200 | 40-50 |
| **Biszkopt (250 - 500 g)** | 2 | Grill | 160-180 | 20-30 |
| **Babki (500 - 1000 g)** | 2 | Grill | 170-190 | 40-50 |
| **Ciasto drożdżowe w formie z owocami i kruszonką (1000 - 1500 g)** | 2 | Blacha do pieczenia | 160-180 | 25-35 |
| **Babeczki (500 - 800 g)** | 2 | Grill | 190-200 | 25-30 |

**2. Podgrzewanie od góry + Tryb konwekcyjny**

Sugerowana temperatura: 190°C

Działa górny element grzejny oraz wentylator powodujący stały obieg gorącego powietrza. W trybie podgrzewania od góry + konwekcyjny zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

| Produkt żywnościowy | Półka | Akcesoria | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|
| **Mięso wieprzowe z kością (1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI** | 3 | Ruszt druciany + głęboka blacha | 180-200 | 50-65 |
| **Łopatka wieprzowa w folii (1000 - 1500 g) MARYNOWAĆ** | 2 | Blacha do pieczenia | 180-230 | 80-120 |
| **Cały kurczak (800 - 1300 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI** | 2 | Ruszt druciany + głęboka blacha | 190-200 | 45-65 |
| **Kotlety z mięsa lub ryby (400 - 800 g) ODROBINA OLEJU, DODAĆ SOLI I PIEPRZU** | 3 | Ruszt druciany + głęboka blacha | 180-200 | 15-35 |
| **Kawałki kurczaka (500 - 1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI** | 4 | Ruszt druciany + głęboka blacha | 200-220 | 25-35 |
| **Ryba pieczona (500 - 1000 g) stosować talerz do pieczenia w piekarnikach NASMAROWAĆ OLEJEM** | 2 | Grill | 180-200 | 30-40 |
| **Wołowina pieczona (800 - 1200 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI** | 2 | Ruszt druciany + głęboka blacha Dodać filiżankę wody | 200-220 | 45-60 |
| **Pierś kaczki (300 - 500 g)** | 4 | Ruszt druciany + głęboka blacha Dodać filiżankę wody | 180-200 | 25-35 |

PL

**3. Konwekcja**

Sugerowana temperatura: 170°C

Funkcja ta umożliwia gotowanie żywności umieszczonej na do trzech półek i jest także odpowiednia do pieczenia. Gotowanie jest uzyskiwane przez element grzejny na tylnej ściance oraz wentylator rozprowadzający ciepło.

W trybie konwekcyjnym zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

| Produkt żywnościowy | Półka | Akcesoria | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|
| **Baranina (350 - 700 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI** | 3 | Ruszt druciany + głęboka blacha | 190-200 | 40-50 |
| **Pieczone banany (3 - 5 szt.), nacięte u góry nożem, w nacięcie dodać 10 - 15 g czekolady, 5 - 10 g orzechów, polać wodą z cukrem, zawinąć w folię aluminiową.** | 3 | Grill | 220-240 | 15-25 |
| **Pieczone jabłka 5 - 8 szt., każde 150 - 200 g Wyciąć środki, dodać rodzynek i dżemu. Stosować talerz do pieczenia w piekarnikach.** | 3 | Grill | 200-220 | 15-25 |
| **Kotlety z mięsa mielonego (300 - 600 g) ODROBINA OLEJU** | 3 | Blacha do pieczenia | 190-200 | 18-25 |
| **Nadziewane mięso mielone, w stylu rosyjskim (500 - 1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM** | 3 | Blacha do pieczenia | 180-200 | 50-65 |
| **Mrożone krokiety (500 - 1000 g)** | 2 | Blacha do pieczenia | 180-200 | 25-35 |
| **Mrożone frytki (300 - 700 g)** | 2 | Blacha do pieczenia | 180-200 | 20-30 |
| **Mrożona pizza (300 - 1000 g)** | 2 | Grill | 200-220 | 15-25 |
| **Ciasto jabłkowe i migdałowe (500 - 1000 g)** | 2 | Grill | 170-190 | 35-45 |
| **Świeże rogaliki (200 - 400 g) (z ciasta gotowego)** | 3 | Blacha do pieczenia | 180-200 | 15-25 |

PL

**4. Duży grill**

Sugerowana temperatura: 240°C

Funkcja dużego grilla służy do grillowania dużej ilości płaskiej żywności takiej jak steki, sznycle i ryby. Nadaje się również do pieczenia. W tym trybie włączony jest górny element grzejny oraz grill.

W trybie dużego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

| Produkt żywnościowy | Półka | Akcesoria | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|
| **Kiełbaski (cienkie) 5 - 10 szt.** | 4 | Ruszt druciany + głęboka blacha | 220 | 5 - 8 odwrócić 5 - 8 |
| **Kiełbaski (cienkie) 8 - 12 szt.** | 4 | Ruszt druciany + głęboka blacha | 220 | 4 - 6 odwrócić 4 - 6 |
| **Tosty 5 - 10 szt.** | 5 | Grill | 240 | 1 - 2 odwrócić 1 - 2 |
| **Tosty z serem 4 – 6 szt.** | 4 | Ruszt druciany + blacha do pieczenia | 200 | 4-8 |
| **Nadziewane naleśniki mrożone, w stylu rosyjskim (200 - 5000 g)** | 3 | Blacha do pieczenia | 200 | 20-30 |
| **Steki wołowe (400 - 800 g)** | 4 | Ruszt druciany + głęboka blacha | 240 | 8 - 10 odwrócić 5 - 7 |

PL

**5. Mały grill**

Sugerowana temperatura: 240°C

Ustawianie to nadaje się do gotowania mniejszych ilości płaskiej żywności takiej jak steki, sznycle, ryby i tosty umieszczonej na środku blachy. Działa tylko górny element grzejny.

W trybie małego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Umieścić żywność na środku wyposażenia.

| Produkt żywnościowy | Półka | Akcesoria | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|
| **Mrożone pieczony Camembert (2 - 4, każdy 75 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)** | 3 | Grill | 200 | 10-12 |
| **Mrożone bagietki z przybraniem (pomidory - mozarella lub szynka i ser)** | 3 | Ruszt druciany + blacha do pieczenia | 200 | 15-20 |
| **Mrożone paluszki rybne (300 - 700 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem) ODROBINA OLEJU** | 3 | Ruszt druciany + blacha do pieczenia | 200 | 15-25 |
| **Mrożone burger rybny (300 - 600 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA, KILKA KROPLI OLEJU** | 3 | Blacha do pieczenia | 180-200 | 20-35 |
| **Mrożona pizza (300 - 500 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)** | 3 | Ruszt druciany + blacha do pieczenia | 180-200 | 23-30 |

PL

**6.** **Podgrzewanie od dołu + Tryb konwekcyjny**

Sugerowana temperatura: 190°C

Tryb podgrzewania od dołu + konwekcyjny nadaje się do receptur wymagających wilgotnego przybrania i kruchej podstawy co ma miejsce w przypadku produktów takich jak pizza, quiche lorraine, babeczki owocowe w stylu niemieckim i serniki.

W trybie podgrzewania od dołu + konwekcyjny zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

| Produkt żywnościowy | Półka | Akcesoria | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|
| **Mrożone ciasto drożdżowe z jabłkami (350 - 700 g)** | 3 | Grill | 180-200 | 15-20 |
| **Paszteciki z ciasta francuskiego z nadzieniem mrożone (300 - 600 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM, WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)** | 3 | Blacha do pieczenia | 180-200 | 20-25 |
| **Kulki mięsne w sosie (250 - 500 g) stosować talerz do pieczenia w piekarnikach** | 3 | Grill | 180-200 | 25-35 |
| **Ciasto francuskie (500 - 1000 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM** | 3 | Blacha do pieczenia | 180 | 15-23 |
| **Cannelloni w sosie (250 - 500 g) stosować talerz do pieczenia w piekarnikach** | 3 | Grill | 180 | 22-30 |
| **Placek drożdżowy z nadzieniem (600 - 1000 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM** | 3 | Blacha do pieczenia | 180-200 | 20-30 |
| **Pizza domowa (500 - 1000 g)** | 2 | Blacha do pieczenia | 200-220 | 15-25 |
| **Chleb domowy (700 - 900 g)** | 2 | Grill | 170-180 | 45-55 |

PL

**7. Tryb obu komór**

Korzystając z trybu obu komór można gotować jednocześnie w piekarniku dwie rożne potrawy. Podczas gotowania w górnej i dolnej komorze można stosować różne temperatury, tryby gotowania i czasy gotowania. Przykładowo możesz jednocześnie grillować steki i piec zapiekankę. Korzystając z separatora możesz piec zapiekankę w dolnej komorze, a steki w górnej komorze piekarnika.

Zawsze, przed rozpoczęciem gotowania, należy włożyć separator na półkę 3.

**Sugestia 1:** Gotowanie w różnych temperaturach

| Komora | Produkt żywnościowy | Półka | Tryb gotowania | Temperatura (°C) | Akcesoria | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **GÓRNA** | **Mrożona pizza (300 - 400 g)** | 4 | Konwekcja | 200 - 220 | Grill | 15 - 25 |
| **DOLNA** | **Babki (500 - 700 g)** | 1 | Konwekcja | 160 - 180 | Blacha do pieczenia | 50 - 60 |

**Uwaga:** Włożyć żywność do zimnego piekarnika

**Sugestia 2:** Gotowanie w różnych trybach gotowania

| Komora | Produkt żywnościowy | Półka | Tryb gotowania | Temperatura (°C) | Akcesoria | Czas (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **GÓRNA** | **Kawałki kurczaka (400 - 600 g)** | 4 | Podgrzewanie od góry + Tryb konwekcyjny | 200 - 220 | Ruszt druciany + głęboka blacha | 25 - 35 |
| **DOLNA** | **Gratin z ziemniaków (500 - 1000 g)** | 1 | Konwekcja | 160 - 180 | Grill | 30 - 40 |

**Uwaga:** Włożyć żywność do zimnego piekarnika

PL

### *Potrawy testowe*

*Zgodnie z normą EN 60350*

**1. Wypiekanie**

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika.

| Rodzaj żywności | Potrawy i uwagi | Półka | Tryb gotowania | Temperatura °C | Czas gotowania, min |
|---|---|---|---|---|---|
| **Małe ciasta** | Blacha do pieczenia | 3 | Tryb konwencjonalny | 160-180 | 15-25 |
| | Głęboka blacha + blacha do pieczenia | 1+4 | Konwekcja | 150-170 | 20-30 |
| **Biszkopt beztłuszczowy** | Blacha do pieczenia na grillu (powlekana na ciemno, ø 26 cm) | 2 | Tryb konwencjonalny | 160-180 | 20-30 |
| **Szarlotka** | Grill + blacha do pieczenia + 2 sprężynowe formy do ciasta (powlekane na czarno, ø 20 cm) | 1+3 | Konwekcja | 170-190 | 80-100 |
| | Grill + 2 sprężynowe formy do ciasta (powlekane na czarno, ø 20 cm) | 1 Ustawić po przekątnej | Tryb konwencjonalny | 170-190 | 70-80 |

**2. Grillowanie**

Rozgrzej pusty piekarnik  włączając na 5 minut funkcję dużego grilla.
Wykorzystaj tą funkcję z ustawieniem temperatury maksymalnej 300°C.

| Rodzaj żywności | Potrawy i uwagi | Półka | Tryb gotowania | Temperatura °C | Czas gotowania, min |
|---|---|---|---|---|---|
| **Tosty z białego pieczywa** | Grill | 5 | Duży grill | 300 | 1-szy 1-2<br>2-gi 1-1 1/2 |
| **Burgery wołowe** | Ruszt druciany + głęboka blacha (do zbierania skapujących soków) | 4 | Duży grill | 300 | 1-szy 7-10<br>2-gi 6-9 |

### *samoczyszczenie*

Tryb ten umożliwia automatyczne czyszczenie piekarnika.

Powoduje on wypalenie tłuszczu pozostałego w piekarniku tak, że można go wytrzeć po ochłodzeniu piekarnika.

W czasie samoczyszczenia (samoczyszczenie pirolityczne) drzwiczki piekarnika blokowane są automatycznie.

| | |
|---|---|
| **Blokowanie drzwiczek ( )** | Kiedy temperatura w piekarniku wzrośnie do 300°C , drzwiczki, ze względów bezpieczeństwa, zostaną automatycznie zablokowane. |
| **Odblokowanie** | Kiedy temperatura w piekarniku spadnie poniżej 260°C , drzwiczki zostaną automatycznie odblokowane. |

*OSTRZEŻENIE*

- W czasie tego procesu piekarnik bardzo silnie się nagrzewa.
- Dzieci powinny przebywać w bezpiecznej odległości.

*Uwaga*

Przed uruchomieniem funkcji samoczyszczenia z piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria.

Należy również ręcznie usunąć większe zanieczyszczenia.

Ponieważ grube pozostałości żywności, tłuszcz oraz soki z mięsa są palne, może dojść do zapalenia się

piekarnika w czasie samoczyszczenia.

**1** Obrócić **pokrętło wyboru separatora**, aby wybrać tryb samoczyszczenia.

**2** Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać półkę 1, 2 lub zależnie od zabrudzenia piekarnika. Jeżeli upłynęło 5 sekund i nie zostały dokonane żadne dalsze regulacje, piekarnik zacznie automatycznie pracować w wybranym obszarze.

| Półka | Czas trwan. |
|---|---|
| P1 (niski) | około 120 minut |
| P2 (średni) | około 150 minut |
| P3 (wysoki) | około 180 minut |

**3** Po ochłodzeniu piekarnika wytrzeć drzwiczki piekarnika oraz wzdłuż krawędzi za pomocą wilgotnej szmatki.

# *Czyszczenie i konserwacja (ciąg dalszy)*

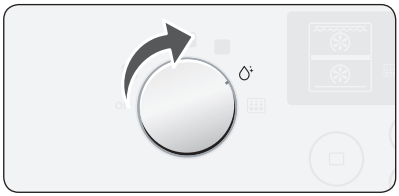
## *Czyszczenie parą*

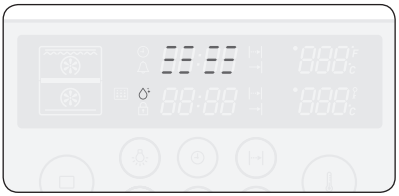
**1** Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.

**2** Wlej około 400 ml wody na dno pustego piekarnika. Należy używać wyłącznie zwykłej wody, a nie wody destylowanej.

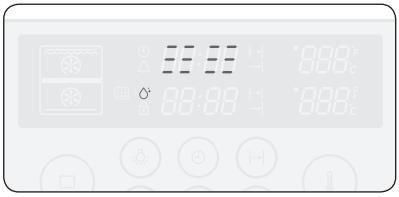
**3** Zamknij drzwiczki piekarnika.

**Ostrzeżenie** System czyszczenia parą można włączyć jedynie, kiedy piekarnik całkowicie ochłodził się do temperatury pokojowej. Umożliwić całkowite ochłodzenie piekarnika, jeżeli system nie działa.



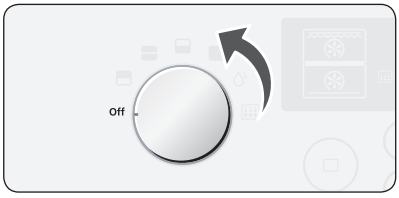


**4** Obrócić **pokrętło wyboru separatora**, aby wybrać tryb czyszczenia parą.



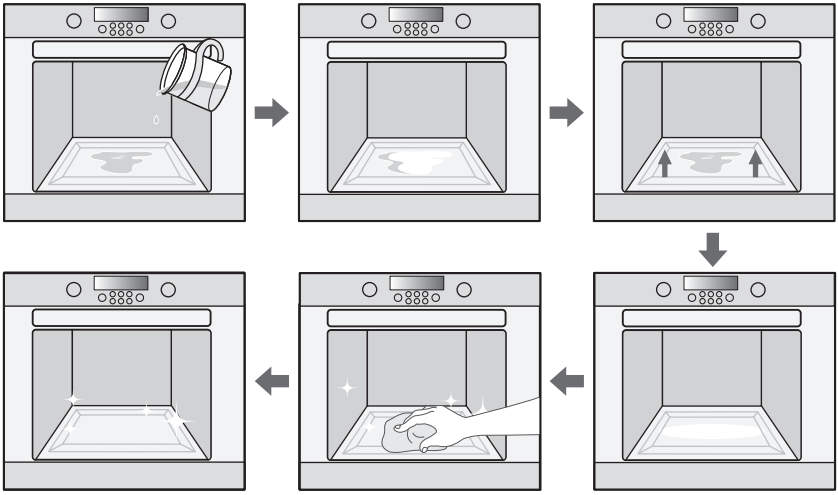
**5** Po upływie określonego czasu grzałka kończy pracę, a jej kontrolka pozostaje zapalona.

**6** Po zakończeniu czynności wyświetlacz zgaśnie, a zakończenie zostanie zasygnalizowane brzęczykiem.




**7** Obrócić **pokrętło wyboru separatora** do położenia “Off” (Wyłączony), aby zakończyć pracę i oczyścić wnętrze.

# *Czyszczenie i konserwacja (ciąg dalszy)*



*Po wyłączeniu czyszczenia parą*

**Wskazówki**

- Zachować ostrożność w przypadku otwierania drzwiczek przed końcem procedury czyszczenia parowego; woda na dnie jest gorąca.
- Nigdy nie pozostawiać resztek wody w piekarniku przez dłuższy czas, na przykład na noc.
- Otworzyć drzwiczki piekarnika i usunąć pozostała wodę gąbką.
- Korzystając z gąbki nasączonej detergentem, miękkiej szczoteczki lub skrobaka nylonowego oczyścić wnętrze. Mocne zabrudzenia można usunąć za pomocą nylonowego czyścika.
- Osady kamienia można usunąć za pomocą ściereczki nasączonej octem.
- Przetrzeć czystą wodą i osuszyć miękką ściereczką (nie zapomnieć o wytarciu miejsca pod uszczelką drzwiczek piekarnika).
- Jeżeli piekarnik jest mocno zabrudzony, procedurę można powtórzyć po ochłodzeniu piekarnika.
- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, przykładowo po pieczeniu lub grillowaniu, zalecane jest natarcie detergentem silnych zanieczyszczeń przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piekarnika.
- Po czyszczeniu pozostawić drzwiczki piekarnika odchylone o 15 ° w celu umożliwienia całkowitego wyschnięcia wewnętrznych powierzchni emaliowanych.

# *Czyszczenie i konserwacja (ciąg dalszy)*

PL

*Szybkie suszenie*

1. Pozostawić drzwiczki piekarnika odchylone o około 30°.
2. Obrócić **pokrętło wyboru separatora**, aby wybrać tryb pojedynczej komory
3. Nacisnąć przycisk **piekarnika**.
4. Obrócić **pokrętło regulacji czasu/temperatury**, aby wybrać konwekcję.
5. Ustawić czas gotowania na około 5 minut i temperaturę na 50°C.
6. Po upływie tego czasu wyłączyć piekarnik.

*OSTRZEŻENIE*

Nie wolno stosować do czyszczenia piekarnika myjek wysokociśnieniowych lub urządzeń do czyszczenia ze strumieniem pary.

*Powierzchnia zewnętrzna piekarnika*

- Aby oczyścić zarówno wnętrze jak i cześć zewnętrzną piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Osuszyć za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ścierki.
- Nie używać skrobaków, żrących środków do czyszczenia lub szorstkich produktów.

*Wierzchy piekarników wykonane ze stali nierdzewnej*

- Nie wolno używać wełny stalowej, szorstkich gąbek lub środków ściernych. Mogą one uszkodzić powierzchnię blachy.

*Wierzchy piekarników wykonane z aluminium*

- Wytrzeć delikatnie płytę za pomocą miękkiej ściereczki lub ściereczki z mikrowłókna oraz łagodnego środka do czyszczenia okien.

*OSTRZEŻENIE*

Sprawdź przed czyszczeniem, czy piekarnik wystygł.

*Wnętrze piekarnika*

- Nie wycieraj ręką uszczelki drzwiczek.
- Nie wolno używać szorstkich gąbek lub gąbek do czyszczenia.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować dostępne w handlu środki do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia silnych zanieczyszczeń zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.

*Akcesoria*

Po każdym użyciu należy wymyć wszystkie naczynia do pieczenia oraz akcesoria i wysuszyć za pomocą ręczników kuchennych.

W celu ułatwienia czyszczenia zanurzyć w ciepłej wodzie z mydłem na około 30 minut.

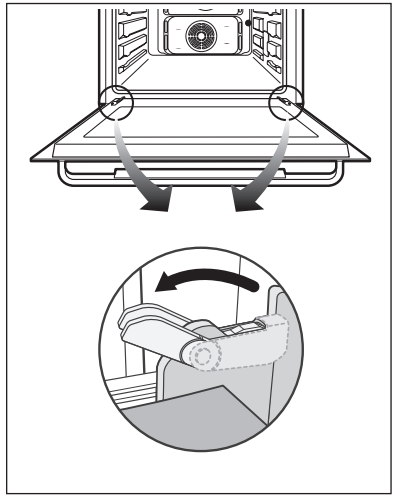
PL

## Czyszczenie drzwiczek piekarnika

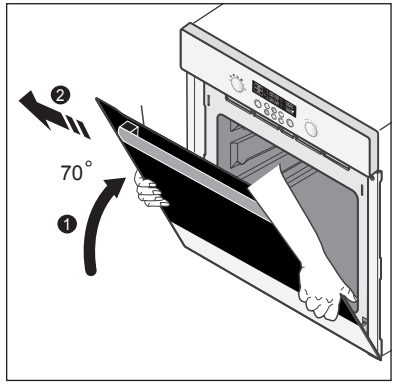
*W przypadku normalnego użytkowania drzwiczek piekarnika nie powinny być usuwane, ale jeżeli konieczny jest ich demontaż, przykładowo do czyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją. Drzwiczki piekarnika są ciężkie.*

### Demontaż drzwiczek

1. Wychyl zaciski na obu zawiasach w celu otwarcia.



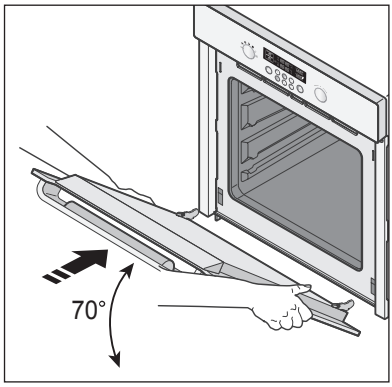
2. Za pomocą obu rąk chwyć boki drzwiczek na ich środku.
3. Obróć drzwiczki o około 70 ° dopóki zawiasy całkowicie nie wyjdą z otworów.



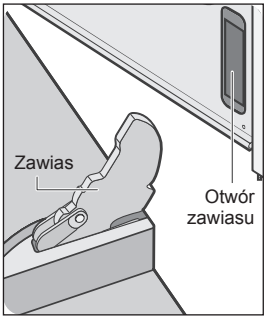
# *Czyszczenie i konserwacja (ciąg dalszy)*

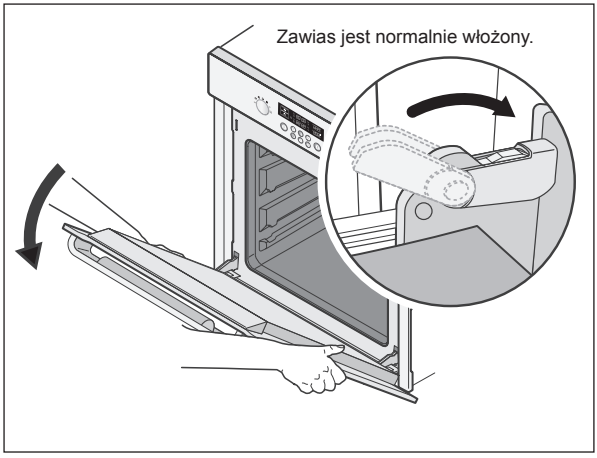
### *Mocowanie drzwiczek*

**1.** Przy otwartych zaciskach wyrównaj zawiasy drzwiczek w otworach zawiasów.




**2.** Obróć drzwiczki w kierunku poziomym i zamknij zaciski.



PL

### *Szyba drzwiczek piekarnika*

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w trzy szyby umieszczone obok siebie. Szyba wewnętrzna i środkowa mogą być wyjmowane do czyszczenia.

*OSTRZEŻENIE*

- Zawsze, kiedy drzwiczki są oddzielane od piekarnika zaciski powinny zostać otworzone.
- Nie wolno do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika używać środków zawierających składniki ścierne lub skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.
- Kiedy drzwiczki zostaną zamontowane wyjmowanie niektórych ich części (szyby drzwiczek lub niektórych innych części) może prowadzić do obrażeń.

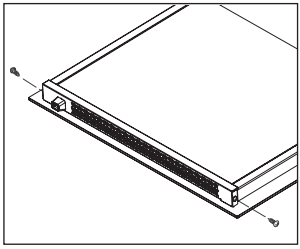
*Uwaga*

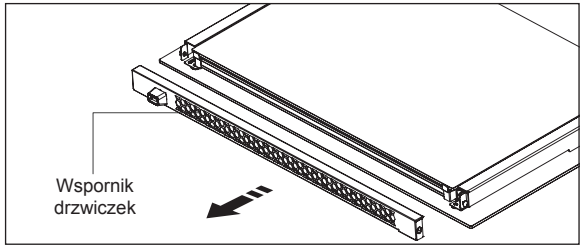
Może dojść do popękania szyby w przypadku stosowania nadmiernej siły szczególnie na krawędzie szyby przedniej.

### *Rozbieranie drzwiczek*

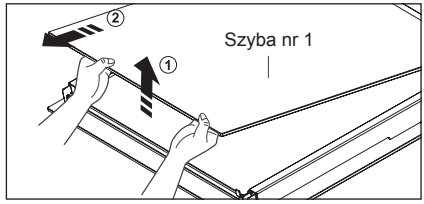
**1.** Wykręcić dwa wkręty z lewej i prawej strony drzwiczek.

**2.** Zdjąć wspornik drzwiczek.

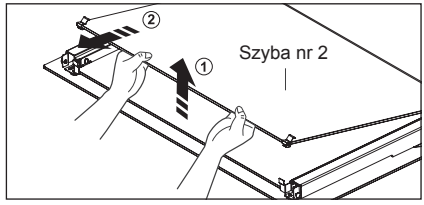





**3.** Zdjąć wewnętrzną szybę nr 1 z drzwiczek.

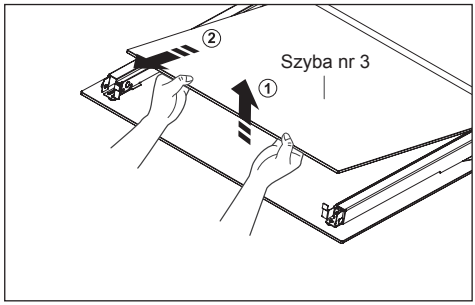


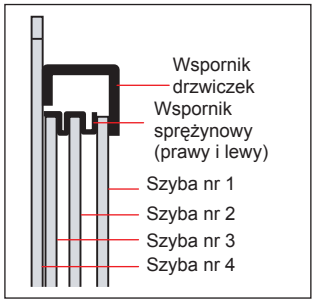

**4.** Zdjąć wewnętrzną szybę nr 2 i wsporniki sprężynowe z drzwiczek.



PL

**5.** Zdjąć wewnętrzną szybę nr 3 z drzwiczek.




✉ Oczyść szyby za pomocą ciepłej wody lub płynu do czyszczenia i wytrzyj do sucha za pomocą miękkiej, czystej szmatki.

### *Montaż drzwiczek*

**1.** Oczyścić szybę i części wewnętrzne za pomocą ciepłej wody z mydłem.

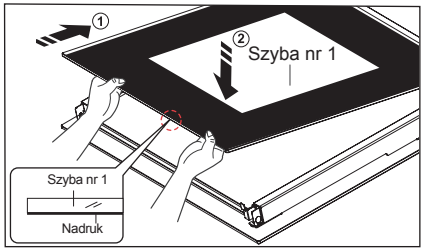
✉ Nie używać ściernych środków do czyszczenia lub skrobaków do naczyń. Użyć gąbkę z płynnym środkiem do czyszczenia lub ciepłą wodą z mydłem.

**2.** Założyć szybę nr 3 na miejscu.

**3.** Przymocować dwa wsporniki sprężynowe na górze szyby nr 2 i ustawić szybę nr 2 na miejscu.

**4.** Założyć szybę nr 1 i wspornik drzwiczek na drzwiczki.

✉ Przy montowaniu szyby wewnętrznej nr 1 należy umieścić nadruk w kierunku wskazanym poniżej.



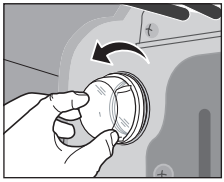

**5.** Wkręcić dwa wkręty z obu stron drzwiczek.

## *Wymiana żarówki*

☛ **Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!**
Przed wymiana żarówki w piekarniku należy wykonać następujące czynności:
- wyłączyć piekarnik;
- odłączyć piekarnik od sieci zasilania i
- zabezpieczyć żarówkę piekarnika oraz klosz szklany kładąc szmatkę na dole piekarnika.

✉ Żarówkę można zakupić w centrum serwisowym SAMSUNG.

### *Wymiana tylnej żarówki piekarnika i czyszczenie klosza*

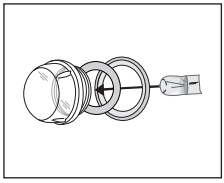


**1.** Zdjąć klosz obracając go w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.

**2.** Zdając metalowe pierścienie i oczyścić klosz.

**3.** Jeżeli jest to konieczne, wymienić żarówkę na żarówkę piekarnika odporną na ciepło, 25 W, 230 V, 300°C.

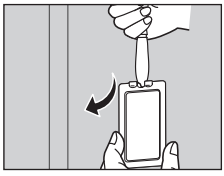
**Wskazówka**
- Do wkręcenia lub wykręcenia żarówki halogenowej należy użyć szmatki, aby uniknąć pozostawienia tłustych śladów palców na jej powierzchni.



**4.** Założyć metalowe pierścienie na klosz.

**5.** Założyć z powrotem klosz.

### *Wymiana bocznej żarówki piekarnika i czyszczenie klosza*



**1.** Aby zdjąć klosz przytrzymać dolny koniec klosza jedną ręką, włożyć płaski, zaostrzony element taki jak nóż kuchenny między klosz i ramkę i podważyć pokrywę.

**2.** Jeżeli jest to konieczne wymienić żarówkę na żarówkę piekarnika odporną na ciepło, 25 ~ 40 W, 230 V, 300°C.

**Wskazówka**
- Do wkręcenia lub wykręcenia żarówki halogenowej należy użyć szmatki, aby uniknąć pozostawienia tłustych śladów palców na jej powierzchni.

**3.** Zamontować z powrotem klosz.

# *Gwarancja i serwis*

PL

## *Często zadawane pytania i rozwiązywanie problemów*

*Co powinienem zrobić, jeżeli piekarnik się nie nagrzewa?*

Sprawdź, czy jedno z poniższych działań nie spowoduje rozwiązania problemu:

- Piekarnik może nie być włączony. Włącz piekarnik.
- Zegar może być nieustawiony. Ustaw zegar (patrz rozdział “Ustawianie zegara”).
- Sprawdź, czy zastosowane zostały wymagane ustawienia.
- Mogło dojść do zadziałania bezpiecznika w instalacji domowej lub zadziałania rozłącznika. Wymień bezpieczniki lub zresetuj obwód. Jeżeli zjawisko powtarza się, wezwij uprawnionego elektryka.

*Co powinienem zrobić, jeżeli mimo ustawienia funkcji i temperatury piekarnika piekarnik nie nagrzewa się?*

Może występować problem z wewnętrznymi połączeniami elektrycznymi. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.

*Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlony zostanie kod błędu, a piekarnik się nie nagrzewa?*

Może występować usterka wewnętrznych połączeń elektrycznych. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.

*Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlacz czasu miga?*

Wystąpiła awaria zasilania. Ustaw zegar (patrz rozdział “Ustawianie zegara”).

*Co powinienem zrobić, jeżeli lampka piekarnika nie zapala się?*

Lampka piekarnika jest uszkodzona. Wymień żarówkę lampki (patrz rozdział “Wymiana żarówki”).

*Co powinienem zrobić, jeżeli wentylator piekarnika pracuje bez uprzedniego ustawienia?*

Po użyciu piekarnika wentylator pracuje dopóki piekarnik nie zostanie ochłodzony. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym, jeżeli wentylator pracuje nadal po ochłodzeniu piekarnika.

PL

## *Kody błędów i bezpieczeństwa*

| Kody błędów i bezpieczeństwa | Funkcje ogólne | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| **E-2*[1)]** | **BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY** | **Skontaktuj się z centrum serwisowym SAMSUNG.** |
| **S-01** | **WYŁĄCZENIE AWARYJNE** Piekarnik pracował przy ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. | **Wyłącz piekarnik i wyjmij żywność. Pozwól na ochłodzenie piekarnika przed kontynuowaniem użytkowania.** |
| **-SE-E0*[1)]** | Usterka piekarnika może spowodować pogorszenie wydajności i problemy z bezpieczeństwem. Natychmiast przerwać użytkowanie piekarnika. | **Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym Samsung.** |
| **-dE-** | **BRAK SEPARATORA** Korzystanie z separatora nie jest właściwe. Patrz rozdział “**Ustawianie trybu separatora**” (strona 14). | **Do pracy w trybie komory górnej, dwu komór i komory dolnej separator powinien być włożony, a do pracy w trybie jednej komory należy wyjąć separator.** |

**1)** * Odnosi się do wszystkich cyfr i liter.

# *Dane techniczne*

PL

| | |
|---|---|
| Źródło zasilania | 230 V ~ 50Hz |
| Objętość (pojemność użyteczna) | 65 l |
| Moc wyjściowa | MAKS. 3650 W |
| **Waga** | |
| Netto | ok. 43 kg |
| W opakowaniu transportowym | ok. 55,5 kg |
| **Wymiary (Szer. x Wys. x Głęb.)** | |
| Obudowa | 595 x 595 x 566 mm |
| Wnęka piekarnika | 440 x 365 x 405 mm |

***Poland***

***Prawidłowe usuwanie produktu***
***(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)***

*Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki.*

*W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.*

*Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.*

# *Uwaga*

PL

## *Uwaga*

PL

ELECTRONICS

**Jeżeli masz jakieś uwagi lub pytania w sprawie produktów marki Samsung, skontaktuj się z naszą infolinią.**

Tel : 0 801 801 881
022-607-93-33

www.samsung.com/pl

Kod produktu : DG68-00126M-01